

Château Tour de Pressac 2019 – Saint-Emilion Grand Cru :

Le nez est fruité et offre une certaine gourmandise ainsi qu'une certaine élégance.

On y retrouve des notes de cerise écrasée, de fraise des bois pulpeuse et plus légèrement de mûre écrasée associées à des touches de petits fruits bleus, de caramélisation ainsi qu'à une subtile pointe de cardamome et de vanille.

La bouche est fruitée et offre une trame acidulée, de la jutosité, de la gourmandise, une bonne définition, une certaine crémosité, une bonne fraîcheur ainsi que de la minéralité.

En bouche ce vin exprime des notes de fraise acidulée/fraiche, de petits fruits rouges et plus légèrement de mûre de Boysen acidulée/pulpeuse associées à des touches de lys, de chocolat, de caramélisation ainsi qu'à une pointe de tabac blond et de vanille.

Note : 15.25/20, 90/100

*On the nose it is fruity and offers a certain gourmandize as well as a certain elegance.*

*It reveals notes of crushed cherry, luscious wild strawberry and more slightly crushed blackberry associated with touches of small blue fruits, caramelization as well as a subtle hint of cardamom and vanilla.*

*The palate is fruity and offers a tangy structure, juiciness, gourmandize, good definition, some creaminess, good freshness as well as minerality.*

*On the palate, this wine expresses notes of tangy / fresh strawberry, small red fruits and more slightly tangy / pulpy Boysenberry associated with touches of lily, chocolate, caramelization as well as a hint of blond tobacco and vanilla.*